

Domaca karamela



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **2 kašike**vode
- **200 ml**slatke pavlake
- **20 g**maslaca
- **na vrhnoža** soli
- **malokakaa** ili neskvik

Priprema

Šecer i vodu zagrejati polako dok se šecer ne istopi i postane karamelizovan. Skloniti sa vatre i dodati maslac. Vratiti na vatru pa dodati vrelu slatkulu pavlaku malo soli i neskvik. Krckati oko 5 minuta. Gustina i boja zavisice od dužine kuvanja i temperature na kojoj se kuva.

Savet